

حلويات IMENE

الحلويات الجافة و بالشكلاطة

السيدة : حسين



Edition La Plume

باللّغة العربية و الفرنسية

[redacted]

حلويات IMENE












الإيداع القانوني : 2011 - 3373

31، شارع وزان محمد برج الكيفان الجزائر
هاتف/فاكس: 99 33 20 021 - 03 11 21 021



Petits croissants au chocolat

هليلات بالشكلاطة



INGRÉDIENTS

- 250 gr de margarine ramollie
- 2 œufs
- 100 gr de sucre glace
- 1 paquet de levure chimique
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- Farine nécessaire
- 1 c. à café de cacao

DÉCORATION

- 100 gr de chocolat fondu au bain-marie

المقادير

- 250 غ مرغرين طرية
- 2 بيض
- 100 غ سكر ناعم
- 1 كيس خميرة كيمائية
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- فرينة حسب الحاجة
- 1 ملعقة صغيرة كاكاو

للتزيين

- 100 غ شكلاطة مذابة في حمام مائي



éparer la pâte : mélanger la margarine, sucre, les œufs et la vanille. Ajouter la vure et ramasser avec la farine.

حضري العجينة : أخلطي المرغرين مع السكر و البيض و الفانيليا. أضيفي الخميرة و اجمعي بالفرينة.



Séparer la pâte en deux et colorer la deuxième au cacao. Prélever des boules de 8 gr de chaque pâte.

فرقي العجينة على 2 و لوني الثانية بالكاكاو. خذي كرات بوزن 8 غ من كل عجينة.



Prendre les boules de pâte blanche et tapisser la moitié du moule en pressant.

خذي كرات العجينة البيضاء و أفرشي بها نصف المولات مع الضغط.



Tapisser l'autre moitié du moule avec la pâte au cacao.

أفرشي النصف الأخر من المولات بعجينة الكاكاو.



Fermer avec un deuxième moule.

أغلقي بمول ثاني .



Cuire au four préchauffé 5 à 10 mn.

اطهيها في فرن مسخن من 5 إلى 10 دقائق.



Puis allumer le gril et les laisser encore 5 à 10 mn afin qu'ils obtiennent une couler dorée.

أشعلي الشواية و دعيها من 5 إلى 10 دقائق أخرى حتى تكتسب اللون الذهبي.



Tremper le côté blanc dans du chocolat fondu.

أغطسي النصف الأبيض في الشكلاطة المذابة.

[redacted]

Biscuits au miel بسكويت بالعسل



INGRÉDIENTS
- 5 jaunes d'œufs
- ½ verre de sucre cristallisé (90 g)
- 1 verre de miel tiède (180 g)
- 250 g de margarine fondue et refroidie
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- Farine nécessaire
- 1 c. à café de bicarbonate de soude

DÉCORATION
- 250 g de confiture d'abricot
- Chutes de pâte cuites et moulues

المقادير
- 5 صفار بيض
- ½ كوب سكر مسحوق (90 غ)
- 1 كوب عسل دافئ (180 غ)
- 250 غ مرغرين مذابة و باردة
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- فرينة حسب الحاجة
- 1 ملعقة صغيرة بكربونات الصودا

للتزيين
- 250 غ مربّى المشمش
- قطع من العجينة مطهوة و مرحية


1 Mélanger les œufs et le sucre puis incorporer le miel et la margarine.

أخلطي البيض و السكر ثمّ أضيفي العسل و المرغرين.


2 Ajouter la vanille, le bicarbonate et ramasser avec la farine en une pâte malléable.

أضيفي الفانيليا، البكربونات و اجمعي بالفرينة على شكل عجينة سهلة الاستعمال.


3 Abaisser à 3 mm et découper les gâteaux (compter 3 pièces pour 1 gâteau).

أبسطيها على سمك 3 م و قطّعي الحلويات (3 قطع لكل حبّة).


4 Cuire 15 à 20 mn à 180°, puis 5 à 10 mn en position grill. Cuire quelques chutes de pâte pour la décoration.

إطهيها على 180° من 15 إلى 20 دقيقة، ثمّ أشعلي الشواية و دعيها 5 إلى 10 دقائق أخرى. إطهي قطع من العجينة للتزيين.


5 Enduire les gâteaux encore chauds de confiture.

إطلي الحلوى بالمربّى فور إخراجها من الفرن.


6 Coller trois par trois.

ألصقي كل ثلاث قطع مع بعضها.


7 Enduire la face de confiture également.

إطلي الوجه بالمربّى.


8 Recouvrir de chutes de pâte cuites et moulues.

غطّيه بقطع العجينة المطهوة و المرحية.

[redacted]

Bracelets aux graines de sésame

أساور بالجلجلان



INGRÉDIENTS

- 250 g de margarine ramollie
- 120 g de sucre glace
- 1 œuf
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 60 g de halva (halwet tork)
- ½ paquet de levure chimique
- Farine nécessaire
- 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- 1 blanc d'œuf

DÉCORATION

- 100 g de graines de sésame
- Blanc d'œuf

المقادير

- 250 غ مرغرين طرية
- 120 غ سكر ناعم
- 1 بيض
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- 60 غ حلوة الترك
- ½ كيس خميرة كيميائية
- فرينة حسب الحاجة
- 2 ملعقة كبيرة ماء الزهر
- 1 بياض بيض

للتزيين

- 100 غ جلجلان
- بياض البيض



1

Mélanger la margarine et le sucre, puis incorporer l'œuf, la vanille et le halva.

أخلطي المرغرين و السكر، ثمّ أضيفي البيضة و الفانيليا و حلوة الترك.



2

Ajouter la levure et ramasser avec la farine en une pâte ferme.

أضيفي الخميرة و اجمعي بالفرينة على شكل عجينة متماسكة.



3

Asperger d'eau de fleurs d'oranger pour avoir des gâteaux croustillants.

رشّيها بماء الزهر للحصول على حلوى مقرمشة.



4

Sur une surface farinée, abaisser la pâte à 1 cm d'épaisseur.

أبسطي العجينة على سطح مرشوش بالفرينة على سمك 1 سم.



5

Découper des bracelets de 5 cm de diamètre.

قطّعي أساور قطرها 5 سم.



6

Enduire la face des gâteaux de blanc d'œuf.

إطلي وجه الحلوى بياض البيض.



7

Enrober de graines de sésame.

رمّديها بالجلجلان.



8

Cuire 15 à 20 mn au four préchauffé à 180°, puis 5 à 10 mn en position grill.

إطهيها على 180° من 15 إلى 20 دقيقة، ثمّ أشعلي الشواية و اتركيها 5 إلى 10 دقائق أخرى.

[redacted]

Les sablés

الصابليه



INGRÉDIENTS
- 250 gr de margarine ramollie
- 100 gr de sucre glace
- 1 ou 2 jaunes d'œufs
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 100 g de maïzena
- 1 paquet de levure chimique
- Farine nécessaire

DÉCORATION
- Gelée colorée

المقادير
- 250 غ مرغرين طرية
- 100 غ سكر ناعم
- 1 أو 2 صفار بيض
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- 100 غ مايزينة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- فرينة حسب الحاجة

للترين
- جولي ملوّنة



1
…arer les ingrédients et préchauffer le … à 180°.

حضّري المقادير و سخّني الفرن على 180°.



2
Travailler la margarine et le sucre en pommade, puis incorporer les œufs, la vanille et la maïzena.

أخلطي المرغرين و السكر على شكل مرهم، ثمّ أضيفي البيض، الفانيليا و المايزينة.



3
Ajouter la levure et ramasser avec la farine.

أضيفي الخميرة و اجمعي بالفرينة.



4
La pâte doit être facile à étaler et utilisée immédiatement.

يفترض الحصول على عجينة سهلة البسط و يفضّل استعمالها مباشرة.



5
Sur une surface farinée, abaisser à 5 mm et découper des sablés.

أبسطيها على سطح مرشوش بالفرينة على سمك 5 م و قطّعي حبّات الصابليه.



6
Cuire 15 à 20 mn, puis 5 mn en position grill. Laisser refroidir.

إطهيها من 15 إلى 20 دقيقة، أشعلي الشواية و دعيها 5 دقائق أخرى. ثمّ دعيها تبرد.



7
Enduire de gelée, coller les sablés et remplir le creux de gelée.

إطليها بالجولي، ألصقي حبّات الصابليه و أكملي ملء الفراغ.

[redacted]

Sablés à l'huile صابليه بالزيت



INGRÉDIENTS
- 2 œufs
- 1 verre de sucre cristallisé
- 1 verre d'huile
- 1 verre de maïzena (180 g)
- 1 c. à café de vanille
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- 1 paquet de levure chimique
- Farine nécessaire

DÉCORATION
- 250 g de confiture d'abricot

المقادير
- 2 بيض
- 1 كوب سكر مسحوق
- 1 كوب زيت
- 1 كوب مايزينة (180 غ)
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 ملعقة كبيرة بشر الليمون
- 1 كيس خميرة كيميائية
- فرينة حسب الحاجة

للتزيين
- 250 غ مربّى المشمش


1
Battre les œufs et le sucre. Incor-porer l'huile, la vanille, le zeste et la maïzena.

أخفقي البيض و السكر. أضيفي الزيت و الفانيليا و بشر الليمون و المايزينة.


2
Ajouter la levure et ramasser avec la farine en une pâte malléable.

أضيفي الخميرة و اجمعي بالفرينة على شكل عجينة سهلة الاستعمال.


3
Abaisser à 3 mm, découper les gâteaux et poser sur une plaque tapissée de papier aluminium beurré.

أبسطيها على سمك 3 م، قطّعي الحلويات و ضعيها على صفيحة مفروشة بورق الألمنيوم المدهون بالزبدة.


4
Creuser la moitié des sablés et laisser le reste plein.

أفرغي نصف كميةّ الصابليه و اتركي الباقي كاملا.


5
Cuire 15 à 20 mn à 180°, puis laisser 5 à 10 mn en position grill.

إطهي الحلوى على 180° من 15 إلى 20 دقيقة، ثمّ أشعلي الشواية و اتركيها 5 إلى 10 دقائق أخرى.


6
Laisser refroidir et enduire de confiture.

دعيها تبرد ثمّ اطليها بالمربّى.


7
Assembler les sablés creux et plein.

ألصقي قطع الصابليه المفرغة مع الكاملة.


8
Remplir les creux de confiture et servir.

إملئي الفراغات بالمربّى ثمّ قدّمي الحلوى.

[redacted]

Ghribiya syrienne

غريبية سورية



INGRÉDIENTS
- 300 gr de beurre
- 100 gr de sucre glace
- 1 c. à soupe d'amandes grillées moulues
- 1 c. à soupe de noix moulues
- Farine nécessaire

FARCE
- 100 gr d'amandes émondées moulues
- 30 gr de sucre cristallisé
- 2 à 3 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger

DÉCORATION
- 30 gr de pistaches moulues

المقادير
- 300 غ زبدة
- 100 غ سكر ناعم
- 1 ملعقة كبيرة لوز محمّص و مرحي
- 1 ملعقة كبيرة جوز مرحي
- فرينة حسب الحاجة

الحشو
- 30 غ سكر مسحوق
- 100 غ لوز مقشّر و مرحي
- 2 إلى 3 ملعقة كبيرة ماء الزهر

للتزيين
- 30 غ فستق مرحي



1 Travailler le beurre et le sucre en pommade.

أخلطي الزبدة و السكر على شكل مرهم.



2 Ajouter les amandes, les noix et ramasser avec la farine en une pâte à sablés.

أضيفي اللّوز و الجوز و اجمعي بالفرينة على شكل عجينة الصابليه.



3 La farce : mélanger les amandes et le sucre puis asperger d'eau de fleurs d'oranger.

الحشو: أخلطي اللّوز و السكر ثمّ رشّيه بماء الزهر.



4 Mettre ½ c. à café dans un peu de pâte et rouler en boule.

ضعي ½ ملعقة صغيرة في قليل من العجينة و لفّيها على شكل كرة.



5 Fariner la boule et enfoncer dans un moule à maamoul.

رشّي هذه الأخيرة بالفرينة و ضعيها في قالب خاص بالمعمول.



6 Appuyer sur la pâte pour marquer la face des gâteaux.

اضغطي على العجينة لتزيين وجه الحلوى.



7 Démouler, piquer et garnir d'une pincée de pistaches.

إنزعيها من القوالب، أوخزيها و زيّنيها بقرصة فستق.



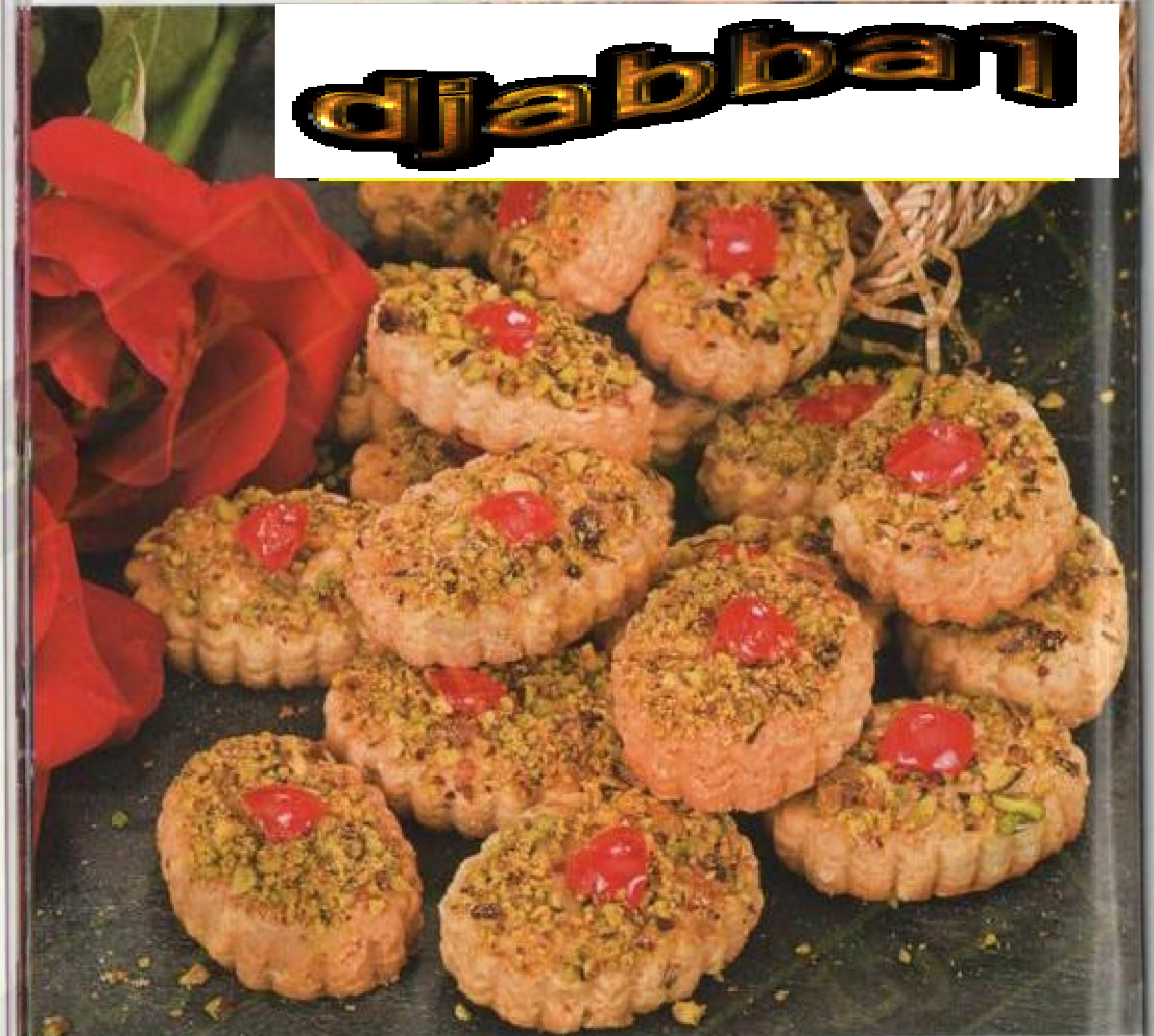
8 Cuire 15 à 20 mn à 160°, puis 5 à 10 mn en position grill.

إطهيها على 160° من 15 إلى 20 دقيقة، أشعلي الشواية و دعيها 5 إلى 10 دقائق أخرى.

[redacted]

Les miroirs

المرايا



INGRÉDIENTS

- 250 gr de beurre ou margarine ramollis
- 100 gr de sucre glace
- 1 œuf
- 1 paquet de levure chimique
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 1 sachet de café soluble
- Farine nécessaire

DÉCORATION

- 30 gr de pistaches moulues
- 1 blanc d'œuf
- Cerises confites (1 boite de 30 gr)

المقادير

- 250 غ زبدة أو مرغرين طريتين
- 100 غ سكر ناعم
- 1 بيضة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- 1 كيس قهوة قابلة للذوبان
- فرينة حسب الحاجة

للتزيين

- 30 غ فستق مرحي
- 1 بياض البيض
- كرز مصبّر (علبة بوزن 30 غ)



1 Mélanger l'œuf, le sucre, la margarine et la vanille.

أخلطي البيضة و السكر و المرغرين و الفانيليا.



2 Incorporer le café dissout dans 2 c. à soupe d'eau chaude et refroidi.

أضيفي القهوة المذابة في 2 ملعقة كبيرة من الماء الساخن، بعد أن تبرد.



3 Ajouter la levure et ramasser aussitôt à la farine en une pâte malléable.

أضيفي الخميرة و اجمعي مباشرة بالفرينة على شكل عجينة سهلة الاستعمال.



4 Sur une surface farinée, abaisser la pâte à 0,5 cm et découper les gâteaux.

أبسطي العجينة على سطح مرشوش بالفرينة على سمك 0,5 سم و قطّعي الحلوى.



5 Badigeonner de blanc d'œuf.

إطليها ببياض البيض.



6 Enrober de pistaches moulues.

رمّديها في الفستق المرحي.



7 Piquer et décorer d'une demi-cerise.

أوخزي الوجه و زيّنيه بنصف حبّة كرز.



8 Enfourner 15 à 20 mn à 180°, puis laisser encore 5 à 10 mn en position grill.

إطهي الحلوى على 180° من 15 إلى 20 دقيقة، ثمّ أشعلي الشواية و اتركيها 5 إلى 10 دقائق أخرى.

[redacted]

Petits moules au halva

قوالب صغيرة بحلوة الترك



INGRÉDIENTS

- 125 gr de margarine ramollie
- 70 gr de sucre glace
- 1 jaune d'œuf
- ½ c. à café d'extrait de vanille
- ½ c. à café de levure chimique
- 30 gr de halva (halwet tork)
- Farine nécessaire

FARCE

- 30 gr de halva

المقادير

- 125 غ مرغرين طرية
- 70 غ سكر ناعم
- 1 صفار بيض
- ½ ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- ½ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 30 غ حلوة الترك
- فرينة حسب الحاجة

الحشو

- 30 غ حلوة الترك



1 Mélanger la margarine, le sucre, le jaune d'œuf et la vanille.

أخلطي المرغرين و السكر و الصفار و الفانيليا.



2 Incorporer le halva émietté.

أضيفي حلوة الترك المفتّتة و اخلطي.



3 Ajouter la levure et ramasser aussitôt à la farine en une pâte malléable.

أضيفي الخميرة و اجمعي مباشرة بالفرينة على شكل عجينة سهلة الاستعمال.



4 Diviser en boules de 35 gr, étaler et farcir d'½ c. à café de halva.

جزّئيها إلى كرات بوزن 35 غ ثمّ إفتحيها و احشيها بمقدار ½ ملعقة صغيرة من الحلوة.



5 Rouler de nouveau et mettre dans les moules.

أعيدي تكويرها ثمّ ضعيها في القوالب.



6 Enlever le surplus de pâte et égaliser le fond des gâteaux.

إنزعي العجينة الزائدة و سوّي قاعدة الحلوى.

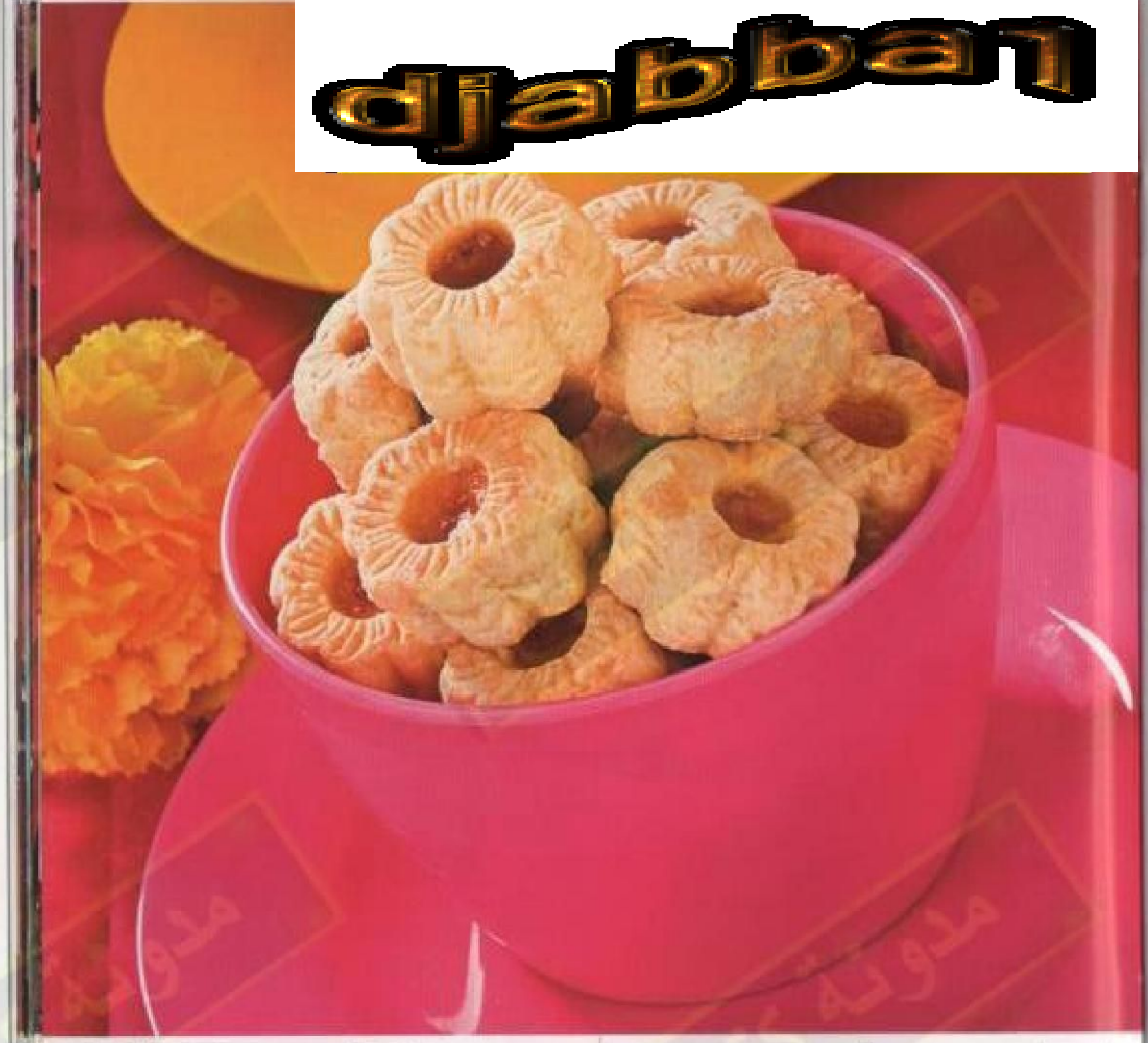


7 Cuire à 180° de 15 à 20 mn. Allumer le grill et laisser 5 à 10 mn.

إطهيها على 180° من 15 إلى 20 دقيقة. أشعلي شوّاية الفرن و دعيها 5 إلى 10 دقائق أخرى.

[redacted]

Yasmina à la confiture ياسمينة بالمربى



INGRÉDIENTS
- 2 œufs
- 125 gr de sucre glace
- 250 gr de beurre ou margarine
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 100 gr de maïzena
- 1 pincée de levure chimique
- Farine nécessaire

FARCE
- 50 gr d'amandes moulues
- 50 gr de confiture au choix

DÉCORATION
- 50 gr de confiture

المقادير
- 2 بيض
- 125 غ سكر ناعم
- 250 غ زبدة أو مرغرين
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- 100 غ مايزينة
- 1 قرصة خميرة كيميائية

[redacted]

الحشو
- 50 غ لوز مرحي
- 50 غ مربّى حسب الذوق

للتزيين
- 50 غ مربّى



1
Travailler les œufs et le sucre en crème.

أخلطي البيض و السكر على شكل كريمة.



2
Incorporer la margarine, la vanille et la maïzena.

أضيفي المرغرين و الفانيليا و المايزينة و اخلطي.



3
Ajouter la levure et ramasser avec la farine.

أضيفي الخميرة و اجمعي بالفرينة.



4
Mélanger la confiture aux amandes.

أخلطي المربّى مع اللّوز.



5
Prendre 30 gr de pâte, remplir d'½ c. à café de farce et fermer en boule.

خذي 30 غ من العجينة، إحشيها بمقدار ½ ملعقة صغيرة من الحشو و اغلقيها على شكل كرة.



6
Former les gâteaux à l'emporte-pièce.

شكّلي الحلويات بالقطّاعة.



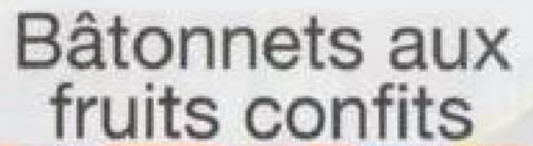
7
Cuire à 180° de 15 à 20 mn. Allumer le grill et laisser encore 5 mn.

إطهيها على 180° من 15 إلى 20 دقيقة. أشعلي شواية الفرن و دعيها 5 دقائق أخرى.



8
Laisser refroidir et garnir de confiture.

دعيها تبرد ثمّ زيّنيها بالمربّى.



Bâtonnets aux fruits confits

عصيّات بالفواكه المصبّرة



INGRÉDIENTS
- 125 gr de sucre glace
- 250 gr de margarine ramollie
- 1 jaune d'œuf
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 50 gr de fruits confits
- 1 paquet de levure chimique
- Farine nécessaire

DÉCORATION
- 1 blanc d'œuf
- 50 gr d'amandes effilées

المقادير
- 125 غ سكر ناعم
- 250 غ مرغرين طرية
- 1 صفار بيض
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- 50 غ فواكه مصبّرة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- فرينة حسب الحاجة

للتزيين
- 1 بياض بيض
- 50 غ رقائق اللّوز




1 Préparer les ingrédients et préchauffer le four à 180°.

حضّري المقادير و سخّني الفرن على 180°.

2 Mélanger le sucre, la margarine, le jaune d'œuf et la vanille.

أخلطي السكر و المرغرين و الصفار و الفانيليا.




3 Ajouter les fruits confits, la levure et ramasser avec la farine.

أضيفي الفواكه المصبّرة و الخميرة و اجمعي بالفرينة.



4 La pâte est ferme mais non dure.

لتحصلين على عجينة متماسكة لكن غير صلبة.





5 Sur une surface farinée, abaisser la pâte à 1,5 cm d'épaisseur.

أبسطيها على سطح مرشوش بالفرينة على سمك 1,5 سم.



6 Découper des bâtonnets à l'emporte-pièce.

قطّعي عصيّات بواسطة القطّاعة.



7 Enduire de blanc d'œuf et parsemer d'amandes effilées.

إطليها ببياض البيض و ذريها برقائق اللّوز.



8 Cuire 15 à 20 mn, allumer le grill et laisser 5 à 10 mn, ou jusqu'à ce que les amandes effilées soient dorées.

إطهيها من 15 إلى 20 دقيقة. أشعلي الشواية و دعيها 5 إلى 10 دقائق، أو إلى أن تأخذ رقائق اللّوز لونا ذهبيا.

[redacted]

Arayèche au flan

عرايش بالفلان



INGRÉDIENTS
- 250 gr de margarine ramollie
- 100 gr de sucre glace
- 3 jaunes d'œufs
- 1 paquet de flan vanille
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 1 paquet de levure chimique
- Farine nécessaire

GLAÇAGE (voir page 32)
- 2 blancs d'œufs
- 4 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- 3 c. à soupe de jus de citron
- 1 c. à soupe de margarine ou beurre
- Sucre glace tamisé nécessaire
- Colorant alimentaire rouge

DÉCORATION
- Grosses perles argentées
- Brillant alimentaire blanc nacré (facultatif)

المقادير
- 250 غ مرغرين طرية
- 100 غ سكر ناعم
- 3 صفار بيض
- 1 كيس فلان فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- 1 كيس خميرة كيميائية
- فرينة حسب الحاجة

الطّلاء (أنظري الصفحة 32)
- 2 بياض بيض
- 4 ملعقة كبيرة ماء زهر
- 3 ملعقة كبيرة عصير ليمون
- 1 ملعقة كبيرة مرغرين أو زبدة
- سكر ناعم مغربل حسب الحاجة
- ملوّن غذائي أحمر

للتزيين
- لآلئ فضية كبيرة
- لمّاع غذائي أبيض صدفي (إختياري)


1

Préparer les ingrédients et préchauffer le four à 180°.

حضّري المقادير و سخّني الفرن على 180°.


2

Mélanger la margarine, le sucre, les jaunes d'œufs, le flan et la vanille.

أخلطي المرغرين مع السكر و صفار البيض و الفلان و الفانيليا.


3

Ajouter la levure et ramasser avec la farine en une pâte malléable.

أضيفي الخميرة و اجمعي بالفرينة على شكل عجينة سهلة الاستعمال.


4

Sur une surface farinée, abaisser la pâte à 1 cm d'épaisseur.

أبسطي العجينة على سطح مرشوش بالفرينة على سمك 1 سم.


5

Découper les arayèche et enfourner pendant 20 mn. Allumer le grill et laisser dorer 5 à 10 mn.

قطّعي العرايش و اطهيها لمدّة 20 دقيقة. أشعلي الشواية و دعيها 5 إلى 10 دقائق إلى أن تأخذ لونا ذهبيا.


6

Glacer les gâteaux refroidis, décorer de perles, laisser sécher et enduire de brillant.

إطلي الحلوى بعد أن تبرد و زيّنيها بالآلئ. دعيها تجف ثمّ اطليها باللمّاع الغذائي.

[redacted]

Nœuds surprise

ربطات مفاجئة



INGRÉDIENTS

- 5 jaunes d'œufs
- ½ verre de sucre cristallisé
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 1 verre de miel tiède
- 250 gr de margarine ramollie
- 1 c. à café de bicarbonate de soude
- Farine nécessaire

CRÈME AU BEURRE (voir page 33)

- 125 gr de beurre ramolli
- 125 gr de sucre glace
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 1 sachet de café soluble
- 50 gr de cacahuètes grillées finement moulues

DÉCORATION

- Pâte d'amandes du commerce
- Cacao
- Gelée

المقادير

- 5 صفار بيض
- ½ كوب سكر مسحوق
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- 1 كوب عسل دافئ
- 250 غ مرغرين طرية
- 1 ملعقة صغيرة بكربونات الصودا
- فرينة حسب الحاجة

كريمة الزبدة (أنظري الصفحة 33)

- 125 غ زبدة طرية
- 125 غ سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- 1 كيس قهوة قابلة للذوبان
- 50 غ كاوكاو محمّص مرحي رقيق

للتزيين

- عجينة اللّوز المقتناة من السوق
- كاكاو
- جولي



1

Préparer les ingrédients ainsi que la crème (voir p. 33).

حضّري المقادير و كذا الكريمة (أنظري الصفحة 33).



2

Mélanger les jaunes d'œufs, le sucre et la vanille. Ajouter le miel, la margarine, le bicarbonate et ramasser à la farine en une pâte malléable.

أخلطي صفار البيض مع السكر و الفانيليا. أضيفي العسل و المرغرين و البكربونات و اجمعي بالفرينة على شكل عجينة سهلة الاستعمال.



3

Sur une surface farinée, abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur et découper des ronds de 8 cm de diamètre.

أبسطيها على سطح مرشوش بالفرينة على سمك 3 م و قطّعي دوائر قطرها 8 سم.



4

Tapisser des moules et couper le surplus de pâte.

أرشيها في القوالب و قطّعي العجينة الزائدة.



5

Cuire 20 mn au four préchauffé à 180°. Allumer le grill et laisser dorer 10 mn.

إطهيها في الفرن المسخّن على 180° لمدّة 20 دقيقة. أشعلي الشواية و دعيها 10 دقائق إلى أن تأخذ لونا ذهبيا.



6

Une fois refroidis, les gâteaux sont plutôt durs. Remplir de crème et coller deux par deux.

بعد أن تبرد تكون الحلويات قاسية نوعا ما. إملئيها بالكريمة و ألصقي كل حبّتين.



7

Colorer une partie de la pâte d'amandes au cacao puis former des ficelles et des fleurs.

لوّني جزءا من عجينة اللّوز بالكاكاو ثمّ شكّلي خيوطا و أزهارا.



8

Enduire les gâteaux de gelée et décorer. Laisser absorber la crème (une nuit) puis servir.

إطلي الحلويات بالجولي و زيّنيها. دعيها تتشرّب الكريمة (ليلة كاملة) ثمّ قدّميها.

[redacted]

Petits fours à la crème فرنيات صغيرة بالكريمة



INGRÉDIENTS

- 250 gr de margarine ramollie
- 80 gr de sucre glace
- 1 œuf
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 100 gr de maïzena
- 1 paquet de levure chimique
- Farine nécessaire

CRÈME AU BEURRE

(voir page 33)

- 125 gr de beurre ramolli
- 125 gr de sucre glace
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 1 sachet de café soluble
- 50 gr de cacahuètes grillées finement moulues

DÉCORATION

- Cacahuètes grillées et moulues

المقادير

- 250 غ مرغرين طرية
- 80 غ سكر ناعم
- 1 بيضة
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- 100 غ مايزينة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- فرينة حسب الحاجة

كريمة الزبدة

(أنظري الصفحة 33)

- 125 غ زبدة طرية
- 125 غ سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- 1 كيس قهوة قابلة للذوبان
- 50 غ كاوكاو محمّص مرحي رقيق

للتزيين

- كاوكاو محمّص و مرحي



Préparer les ingrédients et préchauffer le four à 180°.

حضّري المقادير و سخّني الفرن على 180°.



Mélanger la margarine, le sucre et l'œuf et travailler longuement.

أخلطي المرغرين و السكر و البيضة جيّدا.



Ajouter la vanille, la maïzena, la levure et ramasser avec la farine en une pâte malléable.

أضيفي الفانيليا و المايزينة و الخميرة و اجمعي بالفرينة على شكل عجينة سهلة الاستعمال.



Remplir une poche à douille cannelée et déposer des rosaces.

إملئي كيس حلواني مسنّن و شكّلي وردات.



Enfourner pendant 20 mn, allumer le grill et laisser encore 5 mn.

إطهيها لمدّة 20 دقيقة ثمّ أشعلي الشواية و اتركيها 5 دقائق أخرى.



Enduire les gâteaux refroidis de crème et coller deux par deux.

إطلي الحلوى بعد أن تبرد بالكريمة و ألصقي كل حبّتين.



Enrober de cacahuètes moulues et servir.

رمّديها في الكاوكاو المرحي ثمّ قدّميها.

[redacted]

Fanid

فنيد



INGRÉDIENTS

- 1 verre de maïzena (180 gr)
- 1 verre non plein de sucre glace (150 gr)
- 2 œufs
- 250 gr de beurre ou margarine ramollis
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- Farine nécessaire
- 150 gr d'amandes émondées finement moulues
- 1 pincée de levure chimique
- Blanc d'œuf

DÉCORATION

- Colorants alimentaires rouge et vert

المقادير

- 1 كوب مايزينة (180 غ)
- 1 كوب غير مملوء سكر ناعم (150 غ)
- 2 بيض
- 250 غ زبدة أو مرغرين طريتين
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- 150 غ لوز مقشّر مرحي رقيق
- 1 قرصة خميرة كيميائية
- فرينة حسب الحاجة
- بياض بيض

للتزيين

- ملوّن غذائي أحمر و أخضر



1

Mélanger le sucre, les œufs, la margarine, la maïzena, la vanille et les amandes.

أخلطي السكر و البيض و المرغرين و المايزينة و الفانيليا و اللوز.



2

Ajouter la levure et ramasser avec la farine en une pâte à sablés.

أضيفي الخميرة و اجمعي بالفرينة على شكل عجينة الصابليه.



3

Prélever 2 boules de 50 gr et colorer en vert et en rose.

خذي كرتين بوزن 50 غ و لوّني بالأخضر و الوردي.



4

Rouler des boudins d'1 cm de diamètre, enduire de blanc d'œuf, plier et souder.

لفي حرابيش قطرها 1 سم، إطليها ببياض البيض، إثنيها ثمّ ألصقيها.



5

Fermer en bracelets et souder les extrémités au blanc d'œuf.

أغلقيها على شكل أساور و ألصقي الأطراف ببياض البيض.



6

Façonner des roses et des feuilles avec les pâtes colorées.

شكّلي ورودا و أوراقا بالعجينتين الملوّنتين.



7

Fixer sur les gâteaux en enduisant de blanc d'œuf.

ثبّتيها على الحلوى بعد طلائها بالبياض.



8

Cuire 15 à 20 mn au four préchauffé à 180°, puis laisser encore 5 à 10 mn en position grill.

أدخليها الفرن المسخّن على 180° من 15 إلى 20 دقيقة. أشعلي الشواية و دعيها 5 إلى 10 دقائق أخرى.

Le glaçage

الطّلاء

INGRÉDIENTS

- 2 blancs d'œufs
- 4 c. à soupe d'eau d
- 3 c. à soupe de jus c
- 1 c. à soupe de mar
- Sucre glace tamisé n
- Colorants alimentaires au choix

المقادير

- ملوّنات غذائية حسب الرغبة





1 Fouetter les blancs d'œufs.

أخفقي بياض البيض.



2 Ajouter le citron sans cesser de fouetter.

أضيفي اللّيمون مع الاستمرار في الخفق.



3 Verser l'eau de fleurs d'oranger.

أسكبي ماء الزهر.



4 Incorporer la margarine ou le beurre.

أضيفي الزبدة أو المرغرين و اخفقي.



5 Verser progressivement le sucre, tout en fouettant, jusqu'à obtention de l'épaisseur désirée.

أضيفي السكر تدريجيا، مع الاستمرار في الخفق، إلى الحصول على الكثافة المرغوبة.



6 Colorer au goût en ajoutant quelques gouttes de colorant alimentaire.

لوّني الطّلاء حسب الرغبة بإضافة قطرات من الملوّن الغذائي.

ملاحظة : المرغرين تمنح للطّلاء بريقا و تمنعه من التصلّب.

Remarque : La margarine donne du brillant au glaçage et l'empêche de durcir.

Crème au beurre

كريمة الزبدة

INGRÉDIENTS

- 125 gr de beurre ramolli
- 125 gr de sucre glace
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 1 sachet de café soluble
- 50 gr de cacahuètes grillées finement moulues

المقادير

- 125 غ زبدة طرية
- 125 غ سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- 1 كيس قهوة قابلة للذوبان
- 50 غ كاوكاو محمّص مرحي رقيق



Fouetter le beurre avec le sucre puis incorporer la vanille.

أخفقي الزبدة مع السكر ثمّ أضيفي الفانيليا.



Ajouter le café dissout dans 2 c. à soupe d'eau chaude et refroidi.

أضيفي القهوة المذابة في 2 ملعقة كبيرة من الماء السّاخن و الباردة.



Incorporer les cacahuètes et mettre au frais jusqu'au moment de l'emploi.

أضيفي الكاوكاو و ضعي الكريمة في الثلاّجة إلى حين استعمالها.

Remarque :

- Les cacahuètes peuvent être supprimées ou remplacées par d'autres fruits secs.
- Le café soluble peut également être supprimé.

ملاحظة

- يمكنك إلغاء الكاوكاو أو استبداله بفواكه جافّة أخرى.
- يمكنك إلغاء القهوة القابلة للذوبان أيضا.

[redacted]

Bâtonnets aux dattes

عصيّات بالتمر



INGRÉDIENTS

Pâte :

- 500 g de farine
- 170 g de smen fondu
- ½ verre d'eau de fleurs d'oranger + ½ verre d'eau tiède

FARCE

- 2 c. à soupe d'huile
- 250 g de pâte de dattes
- 1 blanc d'œuf
- ½ c. à café de clous de girofle moulus

DÉCORATION

- 1 tablette de chocolat
- Vermicelles colorés

المقادير

العجينة :

- 500 غ فرينة
- 170 غ سمن مذاب
- ½ كوب ماء زهر + ½ كوب ماء دافئ

الحشو

- 250 غ غرس
- 2 ملعقة كبيرة زيت
- ½ ملعقة صغيرة عود قرنفل مرحي
- 1 بياض بيض

للتزيين

- 1 قالب شكولاطة
- شعرية ملوّنة



1

Pâte : mélanger la farine et le smen et frotter entre les mains.

العجينة: أخلطي الفرينة مع السمن و افركي باليدين.



2

Ramasser avec l'eau de fleurs d'oranger et l'eau en une pâte malléable (l'eau tiède empêche la formation de grumeaux)

إجمعي بماء الزهر و الماء على شكل عجينة سهلة الاستعمال (الماء الدافئ يمنع تكوّن الحبيبات).



3

Farce : mélanger la pâte de dattes, les clous de girofle, l'huile, pétrir et rouler en boudins d'1 cm de diamètre.

الحشو: أخلطي الغرس مع القرنفل و الزيت، إعجنيها و شكّلي حرابيش قطرها 1 سم.



4

Abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur, en un rectangle de 15 cm de long.

أبسطي العجينة على سمك 3 مم على شكل مستطيل طوله 15 سم.



5

Poser le boudin, rouler une fois et enduire de blanc d'œuf.

ضعي الحربوش، لفّي مرّة واحدة و اطلي بياض البيض.



6

Rouler une deuxième fois et couper. Ensuite, découper le boudin en tranches de 3 cm.

لفّي مرّة ثانية و قطّعي. ثمّ جزّئي الحربوش إلى قطع طولها 3 سم.



7

Cuire 15 mn au four préchauffé à 180°. Dorer la face 10 mn en position grill.

إطهي الحلوى في الفرن المسخّن على 180°، لمدّة 15 دقائق.
إشعلي الشوّاية و دعيها 10 دقائق حتّى تأخذ لونا ذهبيا.



8

Tremper les gâteaux refroidis dans le chocolat fondu et parsemer de vermicelles.

أغطسي الحلوى بعد أن تبرد في الشكولاطة المذابة و ذريها بالشعرية.

[redacted]

Petits oursins

قنافذ البحر الصغيرة



INGRÉDIENTS

- 125 g de beurre ramolli
- ½ verre de sucre cristallisé
- 2 œufs
- ½ c. à soupe de cacao
- 250 g de maïzena
- ½ paquet de levure chimique
- Farine nécessaire

DÉCORATION

Glaçage au chocolat :

- 200 g de chocolat
- 1 c. à soupe de lait
- ½ c. à soupe de margarine ramollie
- Vermicelles au chocolat

للتزيين

طلاء الشكولاطة:

- 200 غ شكولاطة
- 1 ملعقة كبيرة حليب
- ½ ملعقة كبيرة مرغرين طرية
- شعرية الشكولاطة

المقادير

- 125 غ زبدة طرية
- ½ كوب سكر مسحوق
- 2 بيض
- ½ ملعقة كبيرة كاكاو
- 250 غ مايزينة
- ½ كيس خميرة كيميائية
- فرينة حسب الحاجة



1

Travailler le beurre et le sucre en pommade, puis incorporer les œufs, le cacao et la maïzena.

أخلطي الزبدة مع السكر على شكل مرهم، ثمّ أضيفي البيض و الكاكاو و المايزينة.



2

Verser la levure et ramasser en ajoutant progressivement la farine, en une pâte malléable.

أضيفي الخميرة ثمّ اجمعي بإضافة الفرينة تدريجيا، على شكل عجينة سهلة الستعمال.



3

Former des boules de 20 g (gros-seur de noix) et mettre sur une plaque farinée.

شكّلي كرات بوزن 20 غ (بحجم حبّة جوز) وضعيها على صينية مرشوشة بالفرينة.



4

Cuire 20 mn au four préchauffé à 160°. Laisser encore 10 mn en position grill.

أدخليها الفرن المسخّن على 160° لمدّة 20 دقيقة. إشعلي الشواية و دعيها 10 دقائق أخرى.



5

Glaçage au chocolat : faire fondre le chocolat au bain-marie en ajoutant le lait et la margarine (ne pas ajouter de margarine pour le chocolat blanc).

طلاء الشكولاطة : أذيبي الشكولاطة في حمّام مريم بإضافة الحليب و المرغرين (لا تضيفي المرغرين للشكولاطة البيضاء).



6

Utiliser le chocolat tel quel pour un glaçage fondant.

إستعملي الشكولاطة المحصّلة كما هي بالنسبة للطّلاء الذائب.



7

Ajouter 1 c. à soupe de cacao pour un glaçage épais ou crémeux.

أضيفي 1 ملعقة كبيرة من الكاكاو للحصول على طلاء كثيف أو كريمي.



8

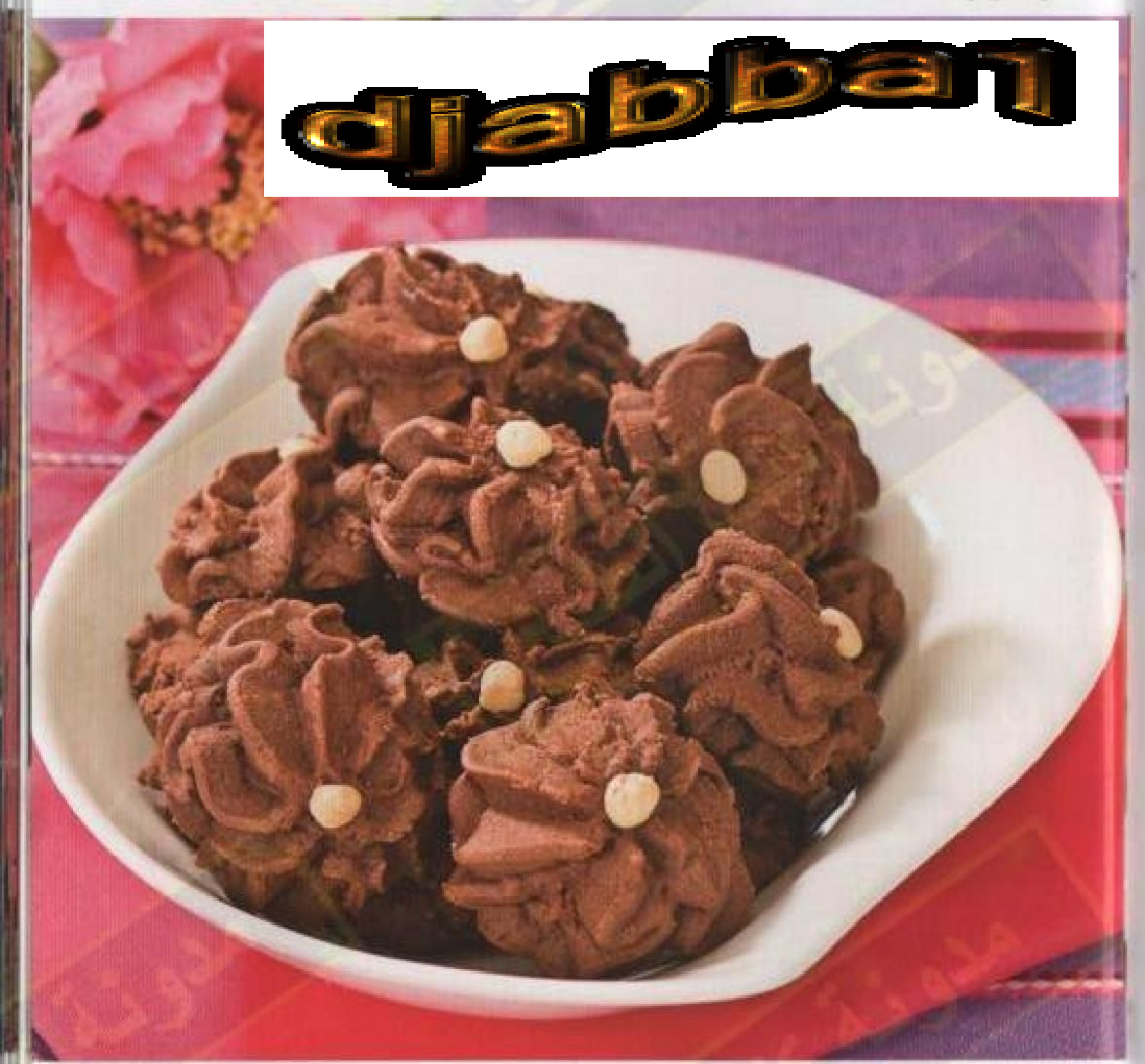
Tremper les gâteaux refroidis dans le chocolat et enrober de vermicelles.

أغطسي الحلويات بعد أن تبرد في الشكولاطة ثمّ رمّديها في الشعرية.

[redacted]

N'wiwrate

نويورات





INGRÉDIENTS

- 250 g de margarine ou beurre ramollis
- 150 g de sucre glace
- 150 g de maïzena
- 2 jaunes d'œufs
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 1 paquet de levure chimique
- 1 c. à soupe de cacao
- Farine nécessaire

المقادير

- 250 غ مرغرين أو زبدة طرية
- 150 غ سكر ناعم
- 150 غ مايزينة
- 2 صفار بيض
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو
- فرينة حسب الحاجة



1

Mélanger le beurre, le sucre, la vanille et travailler en pommade.

أخلطي الزبدة مع السكر و الفانيليا على شكل مرهم.



2

Incorporer les jaunes d'œufs puis la maïzena.

أضيفي صفار البيض و المايزينة.



3

Verser la levure et ramasser avec la farine en une pâte malléable.

أضيفي الخميرة ثمّ اجمعي بالفرينة على شكل عجينة سهلة الاستعمال.



4

Réserver une boule blanche et incorporer le cacao au reste de la pâte.

إحتفظي بكرة من العجينة البيضاء و لوّني الباقي بالكاكاو.



5

Mettre de la pâte dans un «lambout» et former de petits tas.

ضعي العجينة في اللّمبوط و شكّلي كومات صغيرة.



6

Façonner de petites billes avec la pâte blanche.

شكّلي كرات صغيرة بالعجينة البيضاء.

7

Garnir les petites roses et mettre sur une plaque farinée.

زيّني بها الوردات الصغيرة و ضعيها في صينية مرشوشة بالفرينة.



8

Cuire 15 mn au four préchauffé à 160°. Allumer le grill et laisser encore 5 à 10 mn.

أدخليها الفرن المسخّن على 160° لمدّة 15 دقيقة. ثمّ أشعلي الشواية و اتركيها 5 إلى 10 دقائق أخرى.

[redacted]

Coquillages

الأصداف



INGRÉDIENTS	DÉCORATION
• 250 g de margarine ramollie • 1 œuf • 100 g de sucre glace • 1 paquet de levure chimique • 1 c. à café d'extrait de vanille • Farine nécessaire	• 150 g de chocolat à glacer

للتزيين	المقادير
• 150 غ شكولاطة للطلاء	• 250 غ مرغرين طرية • 1 بيض • 100 غ سكر ناعم • 1 كيس خميرة كيميائية • 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا • فرينة حسب الحاجة



Mélanger la margarine, le sucre, l'œuf et la vanille.

أخلطي المرغرين مع السكر و البيض و الفانيليا.



Ajouter la levure et ramasser aussitôt avec la farine en une pâte à sablés.

أضيفي الخميرة و اجمعي فورا بالفرينة على شكل عجينة صابليه.



Prélever des boules de 10 g et tapisser les moules en une couche assez fine.

خذي كرات بوزن 10 غ و أفرشيها في القوالب على شكل طبقة رقيقة.



Cuire 20 mn au four préchauffé à 180°. Allumer le grill et laisser dorer 5 à 10 mn.

أدخليها الفرن المسخّن على 180° لمدّة 20 دقيقة. أشعلي الشواية و دعيها 5 إلى 10 دقائق أخرى، إلى أن تأخذ لونا ذهبيا.



Démouler et laisser refroidir complètement.

إنزعيها من القوالب و دعيها تبرد تماما.



Remplir les coquilles d'½ c. à café de chocolat fondu.

إملئي الأصداف بمقدار ½ ملعقة صغيرة من الشكولاطة المذابة.



Couvrir d'une deuxième coquille et bien fixer.

غطّيها بصدفة ثانية و ثبّتيها جيّدا.



Tremper les coquillages à moitié dans le chocolat fondu.

أغطسي نصف كل حبّة في الشكولاطة المذابة.

[redacted]

Feuilles d'automne

أوراق الخريف



INGRÉDIENTS	DÉCORATION
• 200 g de margarine ramollie • 70 g de sucre glace • 1 œuf • 1 c. à café d'extrait de vanille • 1 paquet de levure chimique • Farine nécessaire • 1 c. à café de cacao	• 100 g de chocolat fondu au bain-marie

المقادير	للتزيين
• 200 غ مرغرين طرية • 70 غ سكر ناعم • 1 بيض • 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا • 1 كيس خميرة كيميائية • فرينة حسب الحاجة • 1 ملعقة صغيرة كاكاو	• 100 غ شكولاطة مذابة في حمّام مريم



1 Mélanger la margarine, le sucre, l'œuf et la vanille.

أخلطي المرغرين مع السكر و البيض و الفانيليا.



2 Ajouter la levure et ramasser aussitôt avec la farine en une pâte à sablés.

أضيفي الخميرة و اجمعي فورا بالفرينة على شكل عجينة صابليه.



3 Prélever 60 g de pâte et la colorer au cacao.

خذي 60 غ من العجينة و لوّنيها بالكاكاو.



4 Abaisser les deux pâtes à 3 mm d'épaisseur et découper des formes ovales et des feuilles.

أبسطي العجينتين على سمك 3 م و قطّعي أشكالا بيضاوية و أوراقا.



5 Placer au fur et à mesure sur une plaque de cuisson non graissée.

ضعيها في صينية فرن غير مدهونة.



6 Cuire 15 mn au four préchauffé à 180° Allumer le grill et laisser encore 5 à 10 mn

أدخليها الفرن المسخّن على 180° لمدة 15 دقيقة. أشعلي الشواية و ... 5 إلى 10 دقائق أخرى.



7 Etaler le chocolat sur les gâteaux refroidis et coller 2 par 2.

إطلـي الشـكولاطـة على الحلوى بعـد أن تبرد و ألصقي كل حبّ [redacted]



8 Enduire les feuilles de chocolat et fixer sur les gâteaux.

إطلي الأوراق بالشكولاطة و ثبتيها على الحلوى.

Sablés au chocolat صابليه بالشكولاطة



INGRÉDIENTS

- 250 g de beurre ou margarine ramollis
- 125 g de sucre glace
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 1 œuf
- ½ paquet de levure chimique
- Farine nécessaire

DÉCORATION

- 200 g de chocolat

المقادير

- 250 غ زبدة أو مرغرين طرية
- 125 غ سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- 1 بيض
- ½ كيس خميرة كيميائية
- فرينة حسب الحاجة

للتزيين

- 200 غ شكولاطة



1 Travailler le beurre, le sucre et la vanille en pommade.

أخلطي الزبدة مع السكر و الفانيليا على شكل مرهم.



2 Incorporer l'œuf, la levure et ramasser avec la farine en une pâte malléable.

أضيفي البيض و الخميرة ثمّ اجمعي بالفرينة على شكل عجينة سهلة الاستعمال.



3 Sur une surface farinée, abaisser la pâte à 3 mm et découper des formes à l'emporte-pièce à double face.

أبسطي العجينة على سطح مرشوش بالفرينة على سمك 3 م و قطّعي أشكالا بالقطّاعة ذات وجهين.



4 Laisser la moitié des gâteaux pleine, creuser l'autre en enfonçant la pâte et mettre sur une plaque farinée.

دعي نصف كميّة الحلوى كاملة و أفرغي الباقي بالضغط على العجينة ثمّ ضعيها على صينية مرشوشة بالفرينة.



5 Cuire 15 mn au four préchauffé à 160°. Allumer le grill et laisser 5 mn.

إطهيها في الفرن المسخّن على 160° لمدّة 15 دقيقة. أشعلي الشواية و دعيها 5 دقائق أخرى.



6 Une fois refroidis, étaler les morceaux pleins de chocolat fondu.

بعد أن تبرد إطلي القطع الكاملة بالشكولاطة المذابة.



7 Recouvrir avec les sablés creusés.

غطّيها بالقطع المفرغة.



8 Remplir ceux-ci de chocolat, à la cuillère ou avec une seringue.

إملئي هذه الأخيرة بالشكولاطة بواسطة ملعقة أو حقنة.

[redacted]

Yasmina au chocolat ياسمينة بالشكولاطة



INGRÉDIENTS
- 250 g de beurre ou margarine ramollis
- 120 g de sucre glace
- 100 g de maïzena
- 1 œuf
- ½ paquet de levure chimique
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 50 g de noisettes grillées
- Farine nécessaire

DÉCORATION
- 100 g de chocolat

المقادير
- 250 غ زبدة أو مرغرين طريتين
- 120 غ سكر ناعم
- 100 غ مايزينة
- 1 بيض
- ½ كيس خميرة كيميائية
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- 50 غ بندق محمّص
- فرينة حسب الحاجة

للتزيين
- 100 غ شكولاطة



1
Mélanger le beurre, le sucre, la vanille et travailler en pommade.

أخلطي الزبدة مع السكر و الفانيليا على شكل مرهم.



2
Incorporer l'œuf puis la maïzena.

أضيفي البيض و المايزينة و اخلطي.



3
Ajouter la levure et ramasser progressivement avec la farine.

أضيفي الخميرة ثمّ اجمعي بالفرينة تدريجيا.



4
Incorporer les noisettes moulues.

أضيفي البندق المرحي.



5
Sur une surface farinée, abaisser la pâte à 1,5 cm et découper des jasmins.
أبسطي العجينة على سطح مرشوش بالفرينة على سمك 1,5 سم و قطّعي ياسمين.



6
Mettre au fur et à mesure sur une plaque farinée.

ضعيها على صينية فرن مرشوشة بالفرينة.



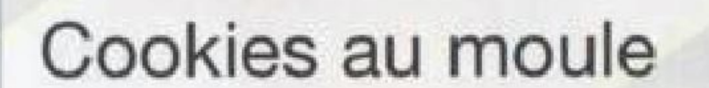
7
Cuire 15 mn au four préchauffé à 160°. Allumer le grill et laisser 5 mn.
إطهيها في الفرن المسخّن على 160° لمدّة 15 دقيقة. أشعلي الشواية و دعيها 5 دقائق أخرى.



8
Laisser refroidir et garnir de chocolat fondu.

دعيها تبرد ثم زيّنيها بالشكولاطة المذابة.

[redacted]



Cookies au moule

كوكيز في القالب





INGRÉDIENTS

- 125 g de beurre ramolli
- 100 g de sucre cristallisé
- 1 œuf
- 1 c. à soupe de cacao
- ¼ c. à café de cannelle
- 30 g de pépites de chocolat
- 250 g de farine (+ si nécessaire)



المقادير

- 125 غ زبدة طرية
- 100 غ سكر مسحوق
- 1 بيض
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو
- ¼ ملعقة صغيرة قرفة
- 30 غ رقائق الشكولاطة
- 250 غ فرينة (أو أكثر حسب الحاجة)



1
Préparer les ingrédients et préchauffer le four à 160°.

حضّري المقادير و سخّني الفرن على 160°.



2
Travailler le beurre et le sucre en pommade.

أخلطي الزبدة مع السكر على شكل مرهم.



3
Incorporer l'œuf, la cannelle, le cacao et les pépites.

أضيفي البيض و القرفة و الكاكاو و الرقائق و اخلطي.



4
Ramasser avec la farine en une pâte assez ferme.

إجمعي بالفرينة على شكل عجينة متماسكة نوعا ما.



5
Prendre un peu de farine dans la main et façonner de petites boules.

خذي قليلا من الفرينة في يديك و شكّلي كرات صغيرة.



6
Fariner légèrement des moules au choix et mettre les boules en pressant.

رشي قوالب (حسب الرغبة) بقليل من الفرينة و اضغطي بداخلها كرات العجينة.



7
Enfourner pendant 20 mn. Allumer le grill et laisser encore 10 mn.

أدخليها الفرن لمدّة 20 دقيقة. أشعلي الشواية و اتركيها 10 دقائق أخرى.



8
Démouler et laisser refroidir.

إرفعيها من القوالب و دعيها تبرد.

[redacted]

Carrés aux noix

مربّعات بالجوز



INGRÉDIENTS

- 250 g de margarine ou beurre ramolli
- 125 g de sucre glace
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 1 gros œuf (ou 2 petits)
- 50 g de maïzena
- 1 paquet de levure chimique
- 1 paquet de flan au chocolat
- Farine nécessaire

DÉCORATION

- 2 tablettes de chocolat à glacer (200 g)
- 150 g de noix entières

المقادير

- 250 غ مرغرين أو زبدة طرين
- 125 غ سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- 1 بيضة كبيرة (أو 2 صغيرتين)
- 50 غ مايزينة
- فرينة حسب الحاجة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 كيس فلان الشكولاطة

للتزيين

- 2 قالب شكولاطة للطلاء (200 غ)
- 150 غ جوز كامل



1 Préparer les ingrédients et pré- chauffer le four à 160°.

حضّري المقادير و سخّني الفرن على 160°.



2 Mélanger le beurre, le sucre, la vanille et travailler en pommade.

أخلطي الزبدة و السكر و الفانيليا على شكل مرهم.



3 Incorporer l'œuf puis le flan et la maï-zena.

أضيفي البيض ثمّ الفلان و المايزينة.



4 Ajouter la levure et ramasser par petites quantités de farine en une pâte malléable.

أضيفي الخميرة و اجمعي بإضافة كميات صغيرة من الفرينة على شكل عجينة سهلة الاستعمال.



5 Sur une surface farinée, abaisser la pâte à 1,5 cm, découper des carrés de 4 cm de côté et poser sur une plaque farinée.

أبسطي العجينة، على سطح مرشوش بالفرينة، على سمك 1,5 سم، قطّعي مربّعات ضلعها 4 سم و ضعيها على صينية مرشوشة بالفرينة.



6 Cuire pendant 15 mn, allumer le grill et laisser 5 à 10 mn en survei-llant la cuisson.

إطهيها مدّة 15 دقيقة ثمّ أشعلي الشواية و دعيها 5 إلى 10 دقائق أخرى مع تفقّد الطهي.



7 Laisser refroidir et glacer au chocolat fondu au bain-marie.

دعيها تبرد ثمّ اطليها بالشكولاطة المذابة في حمّام مريم.





8 Fixer une demi-noix et laisser sécher.

ألصقي نصف حبة جوز و دعيها تجفّ.

[redacted]

Louzette

لـــوزات



INGRÉDIENTS

- 125 gr de margarine ou beurre ramolli
- 75 gr de sucre glace
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 1 œuf
- 30 gr d'amandes non émondées grillées et moulues
- 1 c. à café de cacao
- ½ paquet de levure chimique
- Farine nécessaire

DÉCORATION

- 30 gr de demi-amandes
- 1 tablette de chocolat à glacer
- Sucre glace (facultatif)

المقادير

- 125 غ مرغرين أو زبدة طريتين
- 75 غ سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- 1 بيضة
- 30 غ لوز غير مقشّر محمص و مرحي
- 1 ملعقة صغيرة كاكاو
- ½ كيس خميرة كيميائية
- فرينة حسب الحاجة

للتزيين

- 30 غ من أنصاف اللّوز
- 1 قالب شكولاطة للطلاء
- سكر ناعم (إختياري)



1 Mélanger le beurre, le sucre, la vanille et travailler en pommade.

أخلطي الزبدة مع السكر و الفانيليا على شكل مرهم.



2 Incorporer l'œuf puis les amandes et le cacao.

أضيفي البيضة ثمّ اللّوز و الكاكاو.



3 Ajouter la levure et ramasser avec la farine en une pâte à sablés. (Ne pas laisser reposer cette pâte).

أضيفي الخميرة و اجمعي بالفرينة على شكل عجينة صابليه.
(استعملي هذه العجينة دون أن ترتاح)



4 Sur une surface farinée, abaisser la pâte à 1 cm d'épaisseur et découper des ronds de 3 cm de diamètre.

أبسطي العجينة على سطح مرشوش، على سمك 1 سم و قطّعي دوائر قطرها 3 سم



5 Creuser légèrement le centre et poser sur une plaque farinée.

أوجزي الوسط قليلا و ضعي الحلوى على صينية مرشوشة بالفرينة.



6 Cuire au four préchauffé à 180° pendant 15 mn. Allumer le grill et laisser 5 à 10 mn.

أدخليها إلى الفرن المسخّن على 180° لمدّة 15 دقيقة. أشعلي الشواية و دعيها 5 إلى 10 دقائق.



7 Remplir le creux de chocolat fondu au bain-marie et piquer d'une demi-amande.

إملئي الفراغ بالشكولاطة المذابة في حمّام مريم و ثبّتي عليها نصف حبّة لوز.



8 Couvrir l'amande et le chocolat avec un petit bouchon et saupoudrer de sucre glace.

غطّي اللّوز و الشكولاطة بغطاء صغير و ذري السكر الناعم.

Gâteau classique

حلوى كلاسيكية



INGRÉDIENTS
- 250 gr de farine
- 4 c. à soupe de cacao
- 200 gr de sucre glace
- 130 gr d'amandes non émondées moulues (ou noix de coco)
- 250 gr de margarine fondue et refroidie
- 2 œufs
- 1 paquet de levure chimique
- 1 c. à café d'extrait de vanille

DÉCORATION
- 100 gr de confiture d'abricot (ou autre)
- 200 gr de chocolat
- Vermicelles colorés

المقادير
- 250 غ فرينة (سيم)
- 4 ملعقة كبيرة كاكاو
- 200 غ سكر ناعم
- 130 غ لوز غير مقشّر مرحي (أو جوز هند)
- 250 غ مرغرين مذابة و باردة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- 2 بيض

للتزيين
- 100 غ مربّى المشمش (أو آخر)
- 200 غ شكولاطة
- شعرية ملوّنة



1 Mélanger la margarine, le sucre, la vanille et les amandes.

أخلطي المرغرين مع السكر و الفانيليا و اللّوز.



2 Incorporer le cacao, la levure et la farine.

أضيفي الكاكاو و الخميرة و الفرينة و اخلطي.



3 Battre les oeufs et incorporer au mélange.

أخفقي البيض و أضيفيه إلى الخليط.



4 Verser dans un plateau bien beurré.

أفرغيه في صينية مدهونة بكميّة جيّدة من الزبدة.



5 Cuire 30 mn au four préchauffé à 160°. Allumer le grill et laisser encore 15 mn

إطهيه في الفرن المسخّن على 160° لمدّة 30 دقيقة. أشعلي الشواية و دعيه 15 دقيقة أخرى.



6 Dés la sortie du four, étaler de confiture et laisser refroidir.

فور إخراجه من الفرن، إطليه بالمربّى و دعيه يبرد.



7 Etaler le chocolat fondu et parsemer de vermicelles.

إطلي الشكولاطة المذابة و ذرّي الشعرية.



8 Découper le gâteau et servir dans des caissettes.

قطّعي الحلوى و قدّميها في حاويات.

[redacted]

M'baredj au cacao

مبرّج بالكاكاو



INGRÉDIENTS

- 300 gr de beurre ou margarine ramollis
- 130 gr de sucre glace
- 130 gr de maïzena
- 1 œuf + 1 jaune
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- ½ paquet de levure chimique
- Farine nécessaire
- 2 c. à soupe de cacao

DÉCORATION

- 100 gr de chocolat

المقادير

- 300 غ زبدة أو مرغرين طريتين
- 130 غ سكر ناعم
- 130 غ مايزينا
- 1 بيض + 1 صفار
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- ½ كيس خميرة كيميائية
- فرينة حسب الحاجة
- 2 ملعقة كبيرة كاكاو

للتزيين

- 100 غ شكولاطة



1

Travailler le sucre et le beurre en pommade. Ajouter la vanille, les œufs et mélanger en crème.

أخلطي السكر و الزبدة على شكل مرهم. أضيفي الفانيليا و البيض و اخلطي على شكل كريمة.



2

Ajouter la maïzena, la levure, ramasser avec la farine en une pâte assez ferme et diviser en deux.

أضيفي المايزينة و الخميرة و اجمعي بالفرينة على شكل عجينة متماسكة قليلا ثمّ اقسميها إلى نصفين.



3

Colorer une part au cacao et rouler en boudin de 2 cm de diamètre.

لوّني جزءا بالكاكاو و لفّيه على شكل حربوش قطره 2 سم.



4

Abaisser la pâte à 5 mm et poser le boudin.

أبسطي العجينة على سمك 5 م و ضعي الحربوش.



5

Rouler une fois, couper le surplus, égaliser et aplatir légèrement.

لفّي مرّة واحدة، قطّعي الزائد سوّي العجينة وسطّحيها قليلا.



6

Découper des losanges de 2 cm et poser sur une plaque farinée.

قطّعي معينات طولها 2 سم و ضعيها على صينية مرشوشة بالفرينة.



7

Cuire 20 mn au four préchauffé à 160°. Allumer le grill et laisser dorer légèrement pendant 10 mn.

أدخليها الفرن المسخّن على 160° لمدّة 20 دقيقة. أشعلي الشواية و دعيها 10 دقائق إلى أن تأخذ لونا ذهبيا خفيفا.



8

Décorer au chocolat fondu au bain-marie.

زيّني الحلوى بالشكولاطة المذابة في حمّام مريم.

[redacted]

Les petits cœurs

القليبات





INGRÉDIENTS
- 250 gr de beurre ou margarine ramollis
- 125 gr de sucre glace
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 1 œuf
- 125 gr de maïzena
- ½ paquet de levure chimique
- Farine nécessaire

DÉCORATION
- 100 gr d'amandes effilées
- 200 gr de chocolat

المقادير
- 250 غ زبدة أو مرغرين طريتين
- 125 غ سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- 1 بيضة
- 125 غ مايزينة
- ½ كيس خميرة كيميائية
- فرينة حسب الحاجة

للتزيين
- 100 غ رقائق اللّوز
- 200 غ شكولاطة



1 Travailler le beurre, le sucre et la vanille en pommade.

أخلطي الزبدة و السكر و الفانيليا على شكل مرهم.



2 Incorporer l'œuf puis la maïzena.

أضيفي البيضة ثمّ المايزينة و اخلطي.



3 Ajouter la levure et ramasser avec la farine en une pâte malléable.

أضيفي الخميرة و اجمعي بالفرينة على شكل عجينة سهلة الاستعمال.



4 Sur une surface farinée, abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur.

أبسطي العجينة على سطح مرشوش بالفرينة، على سمك 3 م.



5 Découper les gâteaux et mettre sur une plaque farinée.

قطّعي الحلوى و ضعيها على صينية مرشوشة بالفرينة.



6 Cuire 15 mn au four préchauffé à 160°, puis 5 mn en position grill. Laisser refroidir.

إطهيها 15 دقيقة في الفرن المسخّن على 160°، ثمّ 5 دقائق بعد إشعال الشواية و دعيها تبرد.



7 Enduire les gâteaux de chocolat fondu au bain-marie et coller deux par deux.

إطلي الحلوى بالشكولاطة المذابة في حمّام مريم و ألصقي كل حبّتين.



8 Etaler la face de chocolat et enrober d'amandes effilées.

إطلي الوجه بالشكولاطة ثمّ مرّغيه في رقائق اللّوز.

[redacted]

Tartelettes au chocolat تارتلات بالشكولاطة



INGRÉDIENTS
- 250 gr de margarine ramollie
- 2 œufs
- 5 c. à soupe de sucre glace (70 gr)
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 2 c. à café de levure chimique
- 1 c. à soupe de cacao
- Farine nécessaire

GARNITURE
- 100 gr de confiture d'abricot
- 50 gr d'amandes non émondées grillées et moulues

DÉCORATION
- Chocolat

المقادير
- 250 غ مرغرين طرية
- 2 بيض
- 5 ملعقة كبيرة سكر ناعم (70 غ)
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- 2 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو
- فرينة حسب الحاجة

الحشو
- 100 غ مربّى المشمش
- 50 غ لوز غير مقشّر محمّص و مرحي

للتزيين
- شكولاطة



1

Travailler la margarine et le sucre en pommade, puis incorporer les œufs et remuer longuement.

أخلطي المرغرين و السكر على شكل مرهم، ثمّ أضيفي البيض و حرّكي جيّدا.



2

Ajouter la vanille, la levure et ramasser avec la farine en une pâte à sablés.

أضيفي الفانيليا و الخميرة و اجمعي بالفرينة على شكل عجينة الصابليه.



3

Réserver une boule de 50 g et colorer le reste au cacao.

إحتفظي بكرة بوزن 50 غ و لوّني الباقي بالكاكاو.



4

Abaisser la pâte colorée à 3 mm d'épaisseur et découper des ronds de 4 cm de diamètre.

ابسطي العجينة الملوّنة على سمك 3 م و قطّعي دوائر قطرها 4 سم.



5

Saupoudrer ceux-ci légèrement de farine et en tapisser les moules.

رشّي هذه الأخيرة بقليل من الفرينة و أفرشيها في القوالب.



6

Ajouter 1 c. à café de garniture (mélange de confiture et d'amandes) et recouvrir de pâte blanche râpée.

أضيفي 1 ملعقة صغيرة من الحشو (خليط المربّى و اللّوز) و غطّي بالعجينة البيضاء المفرومة.



7

Cuire 15 à 20 mn au four préchauffé à 180°, puis faire dorer 10 mn en position grill.

إطهي الحلوى في الفرن المسخّن على 180° من 15 إلى 20 دقيقة. أشعلي الشواية و اركيها 10 دقائق أخرى إلى أن تأخذ لونا ذهبيا .



8

Laisser refroidir et décorer au chocolat fondu au bain-marie.

وغطيها بعد تبريدها بالشكولاطة المذابة في حمّام مريم.

[redacted]

Losanges au chocolat blanc

معينات بالشكولاطة البيضاء





INGRÉDIENTS

- 250 gr de beurre ramolli
- 125 gr de sucre glace
- 1 jaune d'œuf
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 1 paquet de flan au chocolat
- 50 gr de maïzena
- 1 c. à soupe de cacao
- 1 paquet de levure chimique
- Farine nécessaire

DÉCORATION

- Chocolat blanc
- Vermicelles au chocolat

المقادير

- 250 غ زبدة طرية
- 125 غ سكر ناعم
- 1 صفار بيض
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- 1 كيس فلان الشكولاطة
- 50 غ مايزينة
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو
- 1 كيس خميرة كيميائية
- فرينة حسب الحاجة

للتزيين

- شكولاطة بيضاء
- شعرية الشكولاطة



1

Travailler le beurre et le sucre en pommade, puis incorporer le jaune d'œuf et la vanille.

أخلطي الزبدة و السكر على شكل مرهم، ثمّ أضيفي الصفار و الفانيليا.



2

Incorporer le flan, la maïzena puis le cacao.

أضيفي الفلان، و المايزينة و الكاكاو و اخلطي.



3

Ajouter la levure et ramasser avec la farine en une pâte malléable.

أضيفي الخميرة و اجمعي بالفرينة على شكل عجينة سهلة الاستعمال.



4

Sur une surface farinée, abaisser la pâte à 1 cm d'épaisseur.

ابسطيها على سطح مرشوش بالفرينة على سمك 1 سم.



5

Découper des losanges et mettre sur une plaque farinée.

قطّعي معينات و ضعيها على صينية مرشوشة بالفرينة.



6

Cuire 15 mn au four préchauffé à 160°, puis 5 à 10 mn en position grill. Laisser refroidir.

إدخليها في الفرن المسخّن على 160° لمدّة 15 دقيقة. أشعلي الشواية واتركيها 5 إلى 10 دقائق أخرى ثمّ دعيها تبرد.



7

Tremper les gâteaux dans le chocolat fondu au bain-marie avec 1 c. à soupe de lait.

أغطسيها في الشكولاطة المذابة في حمّام مريم بإضافة 1 ملعقة كبيرة حليب.



8

Parsemer de vermicelles et laisser sécher.

ذري الحلوى بشعرية الشكولاطة و دعيها تجفّ.

[redacted]

الفهرس

حلويات جافّة
Gâteaux secs

SOMMAIRE

حلويات بالشكولاطة
Gâteaux au chocolat

[redacted]